



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Horno
HBG635B.1**



BOSCH

[es] Instrucciones de uso

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
En general	4	
Lámpara halógena	5	
	Causas de los daños	6
En general	6	
	Protección del medio ambiente	6
Ahorro de energía	6	
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	6	
	Presentación del aparato	7
Panel de mando	7	
Elementos de mando	7	
Pantalla de visualización	8	
Modos de funcionamiento	8	
Tipos de calentamiento	9	
Más información	10	
Funciones del interior del horno	10	
	Accesorios	10
Accesorios suministrados	10	
Introducción de los accesorios	10	
Accesorios especiales	11	
	Antes del primer uso	12
Primera puesta en marcha	12	
Limpieza del interior del aparato y los accesorios	12	
	Manejo del aparato	13
Encendido y apagado del aparato	13	
Inicio del funcionamiento	13	
Ajuste del modo de funcionamiento	13	
Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura	13	
Calentamiento rápido	14	
	Funciones de programación del tiempo	15
Ajuste de la duración	15	
Ajuste de la hora de finalización	15	
Ajuste del reloj avisador	16	
	Seguro para niños	17
Activación y desactivación	17	
	Ajustes básicos	17
Modificación de los ajustes básicos	17	
Lista de los ajustes básicos	17	
Corte en el suministro eléctrico	17	
Modificación de la hora	18	
	Ajuste Sabbat	18
Inicio del ajuste Sabbat	18	
	Productos de limpieza	18
Productos de limpieza apropiados	18	
Superficies del interior del aparato	19	
Mantener limpio el aparato	20	
	Rejillas	20
Desmontaje y montaje de las rejillas	20	
	Puerta del aparato	21
Desmontaje y montaje de la puerta del aparato	21	
Desmontaje de la cubierta de la puerta	21	
Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta	22	
	¿Qué hacer en caso de avería?	23
Pequeñas averías de fácil solución	23	
Duración máxima de funcionamiento	23	
Sustitución de la lámpara del techo del interior del aparato	24	
Cristal protector	24	
	Servicio de Asistencia Técnica	24
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	24	
	Platos	25
Indicaciones sobre los programas	25	
Ajuste del plato con el modo «Piloto automático»	25	
	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	26
Moldes de silicona	26	
Pasteles y repostería pequeña	26	
Pan y panecillos	29	
Pizza, quiche y pastel picante	31	
Gratinados y souflés	32	
Ave	33	
Carne	35	
Pescado	37	
Verduras y guarniciones	39	
Yogur	40	
Ahorro de energía con los tipos de calentamiento		
Eco	40	
Presencia de acrilamida en alimentos	41	
Cocción lenta	42	
Deshidratar	43	
Elaborar conservas	44	
Dejar levar la masa	45	
Descongelar	46	
Conservar caliente	46	
Platos de prueba	46	

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-eshop.com

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 10

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incender. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfrie. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar raspadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

Lámpara halógena

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

Causas de los daños

En general

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Protección del medio ambiente

Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.
- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del aparato se mantiene caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el interior del aparato.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.



1 Teclas

Las teclas situadas a izquierda y derecha del panel de mando cuentan con un punto de presión. Pulsar la tecla para accionarla.
En los aparatos que no tienen frontal de acero inoxidable, estas dos teclas son también campos táctiles sin punto de presión.

2 Campos táctiles

Bajo los campos táctiles hay sensores. Solo hay que pulsar el símbolo correspondiente para seleccionar la función.

3 Mando circular

El mando circular está instalado de tal forma que se puede girar ilimitadamente hacia la izquierda o la derecha. Pulsar suavemente sobre él y moverlo con el dedo en la dirección deseada.

4 Pantalla de visualización

En la pantalla se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones.

Elementos de mando

Todos y cada uno de los elementos de mando están adaptados a las distintas funciones del aparato. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato con ayuda de teclas, campos táctiles y un mando circular. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con un tipo de calentamiento seleccionado.

Teclas y campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas y campos táctiles.

Símbolo	Significado
Teclas	
① on/off	Encendido y apagado del aparato
▷ start/stop	Inicio/interrupción del funcionamiento o cancelación del mismo manteniendo la tecla pulsada (aprox. 3 s)
Campos táctiles exteriores	
🕒 Reloj avisador	Selección del reloj avisador
🔒 Seguro para niños	Activar/desactivar el seguro para niños manteniendo pulsada la tecla (aprox. 4 s)
ⓘ Información	Mostrar indicaciones Acceso a los ajustes básicos manteniendo pulsada la tecla (aprox. 3 s)
💡 Iluminación interior	Activación/desactivación de la iluminación interior
Campos táctiles interiores	
Ⓐ Aire caliente 4D	Selección directa del tipo de calentamiento Aire caliente 4D
☰ Calor superior/inferior	Selección directa del tipo de calentamiento Calor superior/inferior
☷ Tipos de calentamiento	Selección del modo de funcionamiento Tipos de calentamiento
🌡 Temperatura	Selección de la temperatura del interior del horno

	Piloto automático	Selección del modo de funcionamiento Platos con programas de cocción
	Peso	Selección del peso en el modo de funcionamiento Platos
	Funciones de tiempo	Selección de las funciones de tiempo
	Calentamiento rápido	Inicio o cancelación del calentamiento rápido del interior del horno

Se muestra en rojo el campo táctil cuyo valor puede modificarse en la pantalla o el que aparece en primer plano.

Mando circular

Con el mando circular se modifican los valores ajustados que aparecen en la pantalla.

En la mayoría de las listas de selección, p. ej. en la temperatura, se debe volver a girar el mando circular hacia atrás cuando se haya alcanzado el valor mínimo o máximo. En el caso de los tipos de calentamiento, por ejemplo, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo.

Pantalla de visualización

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo, según cada situación.

Aparecerá resaltado el valor que se pueda ajustar en cada momento. Se mostrará con letra blanca y subrayado con una línea blanca. El valor que permanece en segundo plano se mostrará en color gris.

Resultado	El valor resaltado se puede modificar directamente sin tener que seleccionarse previamente. Despues de iniciar el funcionamiento, la temperatura o el nivel de cocción aparecerán siempre resaltados. La línea blanca es al mismo tiempo la línea de calentamiento y va rellenándose de color rojo.
Aumento de tamaño	Si se modifica un valor resaltado con el mando circular, se mostrará aumentado de tamaño solo dicho valor.



Línea circular

La línea circular está situada en la parte exterior de la pantalla.

Cuando se modifica un valor, la línea circular muestra la posición dentro de la lista de selección. Según la

zona de programación, la línea circular es continua o discontinua, dependiendo de la longitud de la lista de selección.

Durante el funcionamiento, la línea circular se va completando en color rojo en intervalos de segundos. Transcurrido cada minuto completo, los segmentos comienzan a llenarse desde el principio. Si la duración está en curso, cada segundo transcurrido hace que un segmento de la línea se apague.

Indicación de temperatura

Después de iniciar un modo de funcionamiento, se mostrará en pantalla de forma gráfica la temperatura del interior del horno de ese momento.

Línea de calentamiento	La línea blanca situada bajo la temperatura se va llenando en rojo de izquierda a derecha conforme el interior del horno se va calentando. Al precalentar el horno, se alcanzará el punto óptimo para introducir los alimentos cuando la línea sea continua y se haya llenado en rojo. En los niveles de ajuste, p. ej. los niveles de grill, la línea de calentamiento se llena enseguida en rojo.
Indicador de calor residual	Cuando el aparato está apagado, la línea circular muestra el calor residual del interior del horno. Cuanto menor es el calor residual, más oscura será la línea circular hasta que desaparece en algún momento por completo.

Nota: La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

Modos de funcionamiento

El aparato dispone de diversos modos de funcionamiento para facilitar su manejo.

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Modo de funcionamiento	Aplicación
Tipos de calentamiento → "Manejo del aparato" en la página 13	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Piloto automático → "Platos" en la página 25	Para muchos platos ya están programados los valores de ajuste adecuados.

Tipos de calentamiento

Para encontrar siempre el tipo de calentamiento correcto para cada plato, se explican aquí las diferencias y la aplicación de cada uno de ellos.

Los símbolos referentes a cada tipo de calentamiento sirven para reconocerlos mejor.

Cuando las temperaturas son muy altas, el aparato las reduce levemente transcurrido un largo periodo de tiempo.

Tipo de calentamiento	Temperatura	Aplicación
	Aire caliente 4D 30-275 °C	Para hornear y asar a uno o varios niveles. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del horno el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
	Calor superior/inferior 30-300 °C	Para hornear y asar a un nivel de la forma tradicional. Especialmente indicado para pasteles con recubrimiento jugoso. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias superior e inferior.
	Aire caliente Eco 30-275 °C	Para una cocción óptima en un solo nivel de alimentos seleccionados con consumo energético optimizado. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del horno el calor optimizado energéticamente de la resistencia circular situada en la placa posterior.
	Calor superior/inferior Eco 30-300 °C	Para una cocción óptima de alimentos seleccionados con consumo energético optimizado. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias superior e inferior.
	Grill con aire caliente 30-300 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador remueve el aire caliente alrededor de los alimentos.
	Grill, superficie amplia Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
	Grill, superficie reducida Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta la superficie central por debajo de la resistencia del grill.
	Función pizza 30-275 °C	Para preparar pizza y platos que requieran mucho calor inferior. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
	Cocción lenta 70-120 °C	Para cocer lentamente piezas de carne en recipiente abierto hasta que queden asadas y tiernas. El calor proviene a temperatura baja de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
	Calor inferior 30-250 °C	Para cocer al baño María y volver a hornear. El calor proviene de la resistencia inferior.
	Descongelar 30-60 °C	Para descongelar alimentos congelados de forma óptima.
	Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar calientes los alimentos cocinados.
	Precalentar vajilla 30-70 °C	Para calentar vajilla y recipientes.

Valores recomendados

Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

Más información

En la mayoría de los casos, el aparato ofrece indicaciones e información adicional para la acción ya seleccionada.

Pulsar el campo La indicación se mostrará en pantalla durante unos segundos. Si las indicaciones son largas, se puede avanzar hasta el final con el mando circular.

Algunas indicaciones aparecen automáticamente, p. ej. para confirmar, o cuando se trata de un requerimiento o una advertencia.

Funciones del interior del horno

Las funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior del horno y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.

Abrir la puerta del aparato

El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras el aparato está en uso. Al cerrar la puerta, el funcionamiento se reanuda.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 15 min. aprox., se vuelve a apagar la iluminación.

En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la iluminación interior no se encienda durante el funcionamiento. → "Ajustes básicos" en la página 17

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

Para que el interior del horno se enfrié con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Nota: En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que el ventilador siga funcionando después. → "Ajustes básicos" en la página 17

Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Parrilla

Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar y asar.
Para asados y uso del grill.



Bandeja universal

Para pasteles jugosos, bollería, platos congelados y asados grandes.
Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.



Bandeja de horno

Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.

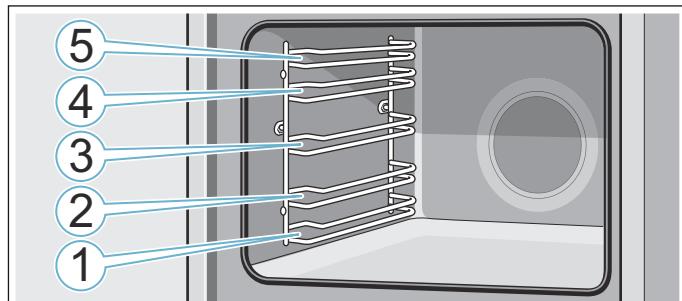
Utilizar solo accesorios originales. Estos están pensados especialmente para este aparato.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Nota: Si los accesorios se calientan, pueden deformarse. Esto no afecta al funcionamiento. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación.

Introducción de los accesorios

El interior del aparato tiene 5 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.



Introducir los accesorios siempre entre las dos guías de la altura de inserción.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen.

Notas

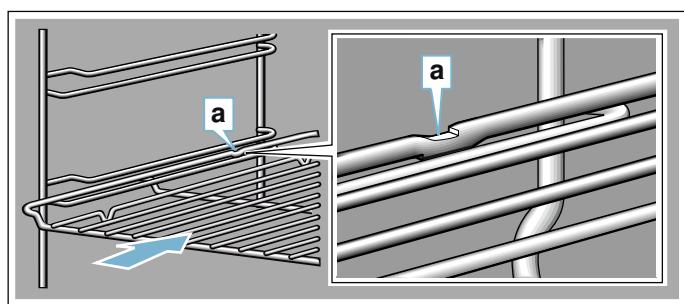
- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el interior del aparato.

- Introducir los accesorios siempre completamente en el interior del aparato evitando tocar la puerta del mismo.

Función de encaje

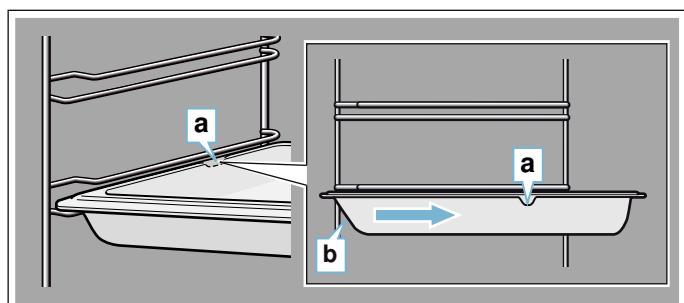
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden fijados. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. La parte abierta debe señalas hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo —.



Al introducir las bandejas, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. El desnivel de los accesorios **b** debe señalas por delante hacia la puerta del aparato.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal

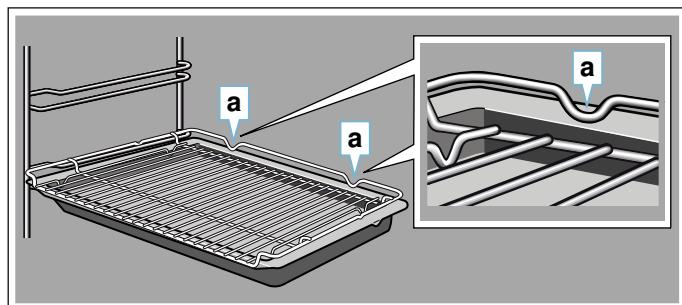


Combinación de accesorios

Se pueden introducir la parrilla y la bandeja universal al mismo tiempo para recoger el líquido que se desprende.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que ambos distanciadores **a** están situados en el borde trasero. Al introducir la bandeja universal, la parrilla se colocará sobre la guía superior de la altura de inserción.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal



Accesos especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato.

La disponibilidad y la posibilidad de realizar pedidos online dependen del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Al comprar un accesorio especial, indicar siempre el número de pedido exacto.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 24

Accesos especiales	Número de pedido
Parrilla Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar, asados y piezas para asar al grill.	HEZ634000
Bandeja universal Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.	HEZ632070
Bandeja de horno Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.	HEZ631070
Parrilla interior Para asar carne, aves y pescado. Para colocar en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprende.	HEZ324000
Bandeja universal antiadherente Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. Los pasteles y asados se desprenden con mayor facilidad de la bandeja universal.	HEZ632010
Bandeja de horno antiadherente Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. Las pastas se desprenden con mayor facilidad de la bandeja de horno.	HEZ631010

Bandeja profesional	HEZ633070
Para preparar grandes cantidades de comida.	
Tapa para la bandeja profesional	HEZ633001
La tapa convierte la bandeja profesional en un asador profesional.	
Bandeja para pizza	HEZ617000
Para pizza y pasteles redondos grandes.	
Bandeja para grill	HEZ625071
Para asar al grill en lugar de la parrilla o para recoger las salpicaduras. Utilizar exclusivamente con la bandeja universal.	
Piedra para hornear pan	HEZ327000
Para preparar pan, panecillos y pizza caseros que deban adquirir una base crujiente.	
La piedra para hornear debe precalentarse a la temperatura recomendada.	
Asador de cristal (5,1 litros)	HEZ915001
Para estofados y gratinados.	
Indicado especialmente para el modo de funcionamiento "Platos".	
Bandeja de vidrio	HEZ864000
Para asados grandes, pasteles jugosos y gratinados.	
Bandeja de cristal	HEZ636000
Para gratinados, platos de verdura y galletas.	
Sistema de extracción de 1 nivel	HEZ638100
Los rieles de extracción en la altura 2 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.	
Sistema de extracción de 2 niveles	HEZ638200
Los rieles de extracción en la altura 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.	
Sistema de extracción de 3 niveles	HEZ638300
Los rieles de extracción en la altura 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.	
Embelecedores	HEZ660060
Para ocultar la balda del mueble y la carcasa del aparato.	

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestran en la pantalla los ajustes de la primera puesta en marcha. El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.

Nota: Estos ajustes pueden volver a modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 17

Selección del idioma

Lo primero que se muestra es el idioma. El aparato viene configurado de fábrica en alemán, "Deutsch".

1. Configurar el idioma deseado con el mando circular.
2. Pulsar el campo  para confirmar.
Se muestra el siguiente ajuste.

Ajuste de la hora

El valor inicial de la hora son las 12:00.

1. Ajustar la hora con el mando circular.
2. Pulsar el campo  para confirmar.
En la pantalla aparece la indicación de que la primera puesta en marcha ha concluido. Se muestra la hora actual.

Limpieza del interior del aparato y los accesorios

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Limpieza del interior del aparato

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el interior del aparato vacío y con la puerta cerrada.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del aparato, como p. ej. bolas de poliestireno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

Aplicar los ajustes indicados. En el capítulo siguiente se explica cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura. → "Manejo del aparato" en la página 13

Ajustes

Tipo de calentamiento	Calor superior/inferior 
Temperatura	240 °C
Duración	1 hora

Apagar el aparato después de la duración indicada con la tecla "on/off" ①.

Cuando el interior del aparato se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.

Limpieza de los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo suave.

Manejo del aparato

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

Encendido y apagado del aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

Nota: El seguro para niños y el reloj avisador pueden ajustarse también con el aparato apagado. Algunas indicaciones y advertencias de la pantalla, p. ej. relativas al calor residual del interior del aparato, permanecen visibles incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. Cuando el aparato lleva mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste, se apaga automáticamente.

Encendido del aparato

El aparato se enciende pulsando la tecla "on/off" ①.

Todos los campos táctiles se iluminan de color rojo. En la pantalla se muestra el logotipo de Bosch y a continuación el primer tipo de calentamiento de la lista de selección.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer el modo de funcionamiento que se desea que aparezca tras encender el aparato. → "Ajustes básicos" en la página 17

Apagado del aparato

El aparato se apaga pulsando la tecla "on/off" ①.

Se interrumpirá la función que esté en curso en ese momento.

En la pantalla se muestra la hora o, en su caso, la indicación de calor residual.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado. → "Ajustes básicos" en la página 17

Inicio del funcionamiento

Todos los modos de funcionamiento deben iniciarse pulsando la tecla «start/stop» ④.

Después de iniciar el funcionamiento se muestra en la pantalla, además de los ajustes, una indicación de

tiempo. Además, se muestran la línea circular y la línea de calentamiento.

Interrupción del funcionamiento

Con la tecla «start/stop» ④ también se puede interrumpir el funcionamiento y volver a ponerlo en marcha.

Si se mantiene pulsada la tecla «start/stop» ④ aprox. 3 segundos, se cancela el funcionamiento por completo y se restablecen todos los ajustes.

Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Ajuste del modo de funcionamiento

Tras encender el aparato, se muestra el ajuste del modo de funcionamiento recomendado. Este ajuste se puede iniciar directamente con la tecla «start/stop» ④.

Si se desea ajustar otro modo de funcionamiento, en los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Por regla general:

1. Pulsar el campo correspondiente.
El símbolo se ilumina en color rojo.
2. Modificar la selección resaltada con el mando circular.
3. Realizar otros ajustes si fuera necesario.
Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando circular.
4. Iniciar con la tecla «start/stop» ④.
El aparato inicia el funcionamiento.

Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura

Si no está seleccionado el modo Tipos de calentamiento, pulsar el campo ②. El símbolo se ilumina en rojo y aparece en pantalla el primer tipo de calentamiento con la temperatura recomendada.

Ejemplo de la imagen: aire caliente Eco ② a 195 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando circular.



2. Pulsar el campo ②.
En la pantalla se muestra la temperatura resaltada en blanco.

3. Ajustar la temperatura con el mando circular.



4. Iniciar con la tecla «start/stop» ▶.
El tiempo de pantalla muestra el tiempo transcurrido de funcionamiento.



El aparato empieza a calentarse.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ①.

Nota: También se puede ajustar en el aparato la duración y el final del funcionamiento. → "Funciones de programación del tiempo" en la página 15

Modificación

Después de iniciar el funcionamiento, la temperatura aparece resaltada. Si se mueve el mando circular, se modifica y selecciona directamente la temperatura.

Para modificar el tipo de calentamiento, interrumpir previamente el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▶ y, a continuación, el campo ②. Aparece el primer tipo de calentamiento con la temperatura recomendada correspondiente. Modificar el tipo de calentamiento con el mando circular.

Nota: Al modificar el tipo de calentamiento, se restablecen también el resto de los ajustes.

Selección directa de los tipos de calentamiento

Algunos tipos de calentamiento pueden seleccionarse directamente mediante los campos táctiles. Así se puede ajustar el aparato de forma más fácil y rápida.

Los tipos de calentamiento que se pueden ajustar directamente son:

- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior

Ajuste

- 1.** Pulsar el campo del tipo de calentamiento deseado. Enseguida se muestra la temperatura resaltada en blanco.
- 2.** Ajustar la temperatura con el mando circular.

3. Iniciar con la tecla «start/stop» ▶.
El aparato empieza a calentarse.

Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido se puede reducir el tiempo de precalentamiento de algunos tipos de calentamiento.

Los tipos de calentamiento indicados para el calentamiento rápido son:

- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido.

Ajuste

Comprobar que se ajusta un tipo de calentamiento apropiado y una temperatura de 100 °C como mínimo. En caso contrario, el calentamiento automático no se podrá activar.

- 1.** Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
- 2.** Pulsar el campo .

El símbolo se ilumina en color rojo. En la pantalla se muestra una indicación de confirmación.

Cuando el calentamiento rápido finaliza, suena una señal y se muestra una indicación en pantalla. El símbolo se apaga. Introducir el alimento en el interior del aparato.

Nota: La función de tiempo Duración se inicia a la vez que el calentamiento rápido. Ajustar una duración una vez haya finalizado el calentamiento rápido.

Cancelación

Para cancelar el calentamiento rápido, volver a pulsar el campo . El símbolo se apaga.

Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.

Funciónde tiempo	Aplicación
 Duración	Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
 Fin del ciclo	Introducir una duración y la hora de finalización deseada. El aparato se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.
 Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo. El aparato no se enciende ni se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Se puede acceder a la duración y la hora de finalización mediante el campo  después de ajustar un modo de funcionamiento. El reloj avisador tiene un campo propio  y se puede ajustar en cualquier momento.

Tras finalizar la duración o el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando el campo .

Nota: En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que suene una señal. → "Ajustes básicos" en la página 17

Ajuste de la duración

El tiempo de cocción de los alimentos puede ajustarse en el aparato. De esta forma, no se superará el tiempo de cocción por descuido y no será necesario interrumpir otras tareas para finalizar el funcionamiento.

Ajuste

Dependiendo de la dirección en la que primero se gira el mando circular, el tiempo de cocción se inicia con un valor recomendado: izquierda: 10 minutos; derecha: 30 minutos.

El tiempo de cocción se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después en intervalos de 5 minutos.

Se pueden ajustar como máximo 23 horas y 59 minutos.

Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

1. Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura o el nivel.

2. Pulsar el campo  antes de iniciar.

En la pantalla se muestra la duración del tiempo de cocción resaltada en blanco.

3. Ajustar la duración con el mando circular.



El valor se aplica transcurridos unos segundos o pulsando dos veces el campo . La duración se muestra en pantalla debajo del modo de funcionamiento y la temperatura o el nivel.

4. Iniciar con la tecla «start/stop» .

En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.



El aparato empieza a calentarse.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Se puede volver a ajustar una duración mediante el campo  o continuar el funcionamiento sin tiempo pulsando la tecla «start/stop» .

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» .

Modificación y cancelación

Para modificar la duración, pulsar el campo . La duración se muestra resaltada en blanco y puede modificarse con el mando circular. Aceptar la modificación con el campo .

Si se desea cancelar la duración, volver a restablecerla por completo a cero. Tras aceptar la modificación, se puede continuar el funcionamiento sin tiempo pulsando la tecla «start/stop» .

Ajuste de la hora de finalización

Se puede programar la hora de finalización del tiempo de cocción. Se puede introducir el plato en el interior del aparato, p. ej. por la mañana, y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

Notas

- Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.

- No ajustar una hora de finalización cuando el funcionamiento ya se haya iniciado. El resultado de la cocción podría variar.

Ajuste

La finalización de la duración se puede retrasar como máximo 23 horas y 59 minutos.

Ejemplo de la imagen: la duración ajustada es de 45 minutos y el plato debe estar listo a las 12:00.

1. Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura o el nivel.
2. Ajustar la duración.
3. Volver a pulsar el campo  antes de iniciar. En la pantalla se muestra el final del tiempo de cocción resaltado en blanco.
4. Retrasar el final del tiempo de cocción con el mando circular.



El valor se aplica transcurridos unos segundos o volviendo a pulsar el campo . La hora de finalización se muestra en pantalla debajo del modo de funcionamiento y la temperatura o el nivel.

5. Iniciar con la tecla «start/stop» .
- En la pantalla se muestra la hora a la que el aparato inicia el funcionamiento.



El aparato se encuentra en el modo de espera. Cuando el aparato inicia el funcionamiento, en la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Se puede volver a ajustar una duración mediante el campo  o continuar el funcionamiento sin tiempo pulsando la tecla «start/stop» .

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» .

Modificación y cancelación

Para modificar la hora de finalización se debe interrumpir previamente el funcionamiento pulsando la

tecla «start/stop» .

Si se desea eliminar la hora de finalización, volver a restablecerla por completo. La duración ajustada se puede iniciar directamente con la tecla «start/stop» .

Nota: La modificación de la hora de finalización solo es posible si la duración aún no se ha iniciado. El resultado de la cocción podría variar.

Ajuste del reloj avisador

El reloj avisador funciona de forma paralela a otros ajustes. Puede programarse en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado. Cuenta con señal acústica propia, por lo que se escuchará la finalización del reloj avisador o de la duración.

Ajuste

El tiempo del reloj avisador comienza siempre en cero minutos.

Cuanto mayor es el valor, más grandes serán los intervalos de tiempo al ajustarlo.

Se pueden ajustar como máximo 24 horas.

1. Pulsar el campo .

El símbolo se ilumina en color rojo. En la pantalla se muestra el tiempo del reloj avisador resaltado en blanco.

2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando circular.

3. Iniciar con el campo .

Nota: Transcurridos unos segundos, el reloj avisador se inicia automáticamente.

El tiempo del reloj avisador transcurre.

El reloj avisador permanece visible en pantalla cuando el aparato está apagado. Si el aparato está en funcionamiento, los ajustes del modo en cuestión aparecen en primer plano. Si se pulsa el campo 

Cuando el tiempo del reloj avisador finaliza, suena una señal y se muestra una indicación en pantalla. El símbolo se apaga.

Consejo: Si el tiempo ajustado del reloj avisador hace referencia al funcionamiento del aparato, usar la duración. El tiempo se muestra visible en primer plano y el aparato se apaga automáticamente.

Modificación y cancelación

Para modificar el tiempo del reloj avisador, pulsar sobre el campo 

Si se desea cancelar el reloj avisador, volver a restablecer por completo el tiempo del mismo. Tras aplicar la modificación, el símbolo se apaga.

Seguro para niños

El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan o cambien los ajustes. El panel de mando se bloquea y no se pueden realizar ajustes. Únicamente se puede apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" ①.

Activación y desactivación

El seguro para niños se puede activar o desactivar cuando el aparato está encendido o apagado.

En cualquiera de los casos, pulsar el campo  durante aprox. 4 s.

En la pantalla se muestra una indicación de confirmación.

Si el aparato está encendido, el campo  se ilumina en rojo. Cuando el aparato está apagado, el campo  no se ilumina.

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Modificación de los ajustes básicos

El aparato debe estar apagado.

- Pulsar el campo  durante aprox. 3 s. En la pantalla aparecen indicaciones para continuar el proceso.
- Confirmar las indicaciones con el campo . En la pantalla se muestra el primer ajuste "Idioma".
- En caso necesario, modificar el ajuste con el mando circular.
- Pulsar el campo . El siguiente ajuste se muestra en pantalla y puede modificarse con el mando circular.
- Pasar por todos los ajustes con el campo  y modificar con el mando circular en caso necesario.
- Finalmente, mantener pulsado el campo  aprox. 3 segundos para confirmar.

En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes han sido guardados.

Cancelación

Si no se desea guardar las modificaciones, cancelar con la tecla "on/off" ①. En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes no han sido guardados.

Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada aparato dependen de las prestaciones del mismo.

Ajuste	Selección
Idioma	Otros idiomas disponibles
Hora	Hora en formato 24 h
Tono de aviso	Duración breve (30 s) Duración media (1 min)* Duración larga (5 min)
Sonido de las teclas	Conectado Desconectado* (permanece el sonido de "on/off" ①)
Brillo de la pantalla	Escala con 5 niveles
Indicación del reloj	Desactivada Digital*
Iluminación	Desconectada en uso Conectada en uso*
Seguro para niños	Solo bloqueo de las teclas* Bloqueo de la puerta y bloqueo de las teclas
Funcionamiento tras encender	Tipos de calentamiento* Piloto automático
Oscurecimiento nocturno	Desconectado* Conectado
Logotipo de la marca	Mostrar* No mostrar
Desconexión automática del ventilador	Recomendado* Mínimo
Sistema de extracción	No equipado* (en rejillas y guías correderas de 1 nivel) Equipado (en guías correderas de 2 y 3 niveles)
Ajuste Sabbat	Conectado Desconectado*
Ajustes de fábrica	Restablecer No restablecer*

* Ajuste de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el tipo de aparato)

Nota: Las modificaciones de los ajustes del idioma, el sonido de las teclas y el brillo de la pantalla tienen efecto inmediato. Todos los demás se aplican después de guardar los ajustes.

Corte en el suministro eléctrico

Las modificaciones de los ajustes realizadas permanecen incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

En caso de un corte en el suministro eléctrico prolongado, se deberán volver a realizar solo los ajustes de la primera puesta en marcha. El aparato puede superar un corte en el suministro eléctrico breve.

Modificación de la hora

Si se desea cambiar la hora, p. ej. de verano a invierno, modificar el ajuste básico.

El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado el campo durante aprox. 3 s. En la pantalla aparecen indicaciones para continuar el proceso.
2. Confirmar las indicaciones con el campo . En la pantalla se muestra el primer ajuste "Idioma".
3. Pulsar el campo . Se muestra el siguiente ajuste de la hora.
4. Modificar la hora con el mando circular.
5. Mantener pulsado el campo aprox. 3 segundos para confirmar.

En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes han sido guardados.

Ajuste Sabbat

Con el ajuste Sabbat se puede programar una duración de cocción de hasta 74 horas. Los alimentos se mantienen calientes en el interior del aparato sin necesidad de encender o apagar el aparato.

Inicio del ajuste Sabbat

Antes de poder usar el ajuste Sabbat, se debe activar en los ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 17

Si el ajuste básico se ha modificado de la forma correspondiente, el ajuste Sabbat se incorporará en último lugar a los tipos de calentamiento.

El aparato calienta con calor superior/inferior. Se puede ajustar una temperatura entre 85 °C y 140 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento Ajuste Sabbat con el mando circular.
 2. Pulsar el campo . En la pantalla se muestra la temperatura resaltada en blanco.
 3. Ajustar la temperatura deseada con el mando circular.
 4. Pulsar el campo antes de iniciar. En la pantalla se muestra la duración del tiempo de cocción resaltada en blanco.
 5. Ajustar la duración deseada con el mando circular.
- Nota:** La hora de finalización no se puede retrasar.
6. Iniciar con la tecla «start/stop» . En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

El aparato empieza a calentarse.

Una vez finaliza el tiempo del ajuste Sabbat, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» .

Nota: El funcionamiento no se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato.

Modificación y cancelación

Después de iniciar el funcionamiento, los ajustes ya no se pueden modificar.

Si se desea cancelar el ajuste Sabbat, apagar el aparato con la tecla «on/off» ①. Ya no se podrá detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ②.

Productos de limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Productos de limpieza apropiados

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados. Las áreas disponibles en cada aparato dependen del tipo de aparato.

¡Atención!

Daños en la superficie

No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Consejo: A través del Servicio de Asistencia Técnica se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente indicados para este aparato. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Zona	Limpieza
Parte exterior del aparato	
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.</p> <p>En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Plástico	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.</p>
Superficies lacadas	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p>
Panel de mando	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.</p>
Cristales de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p>
Tirador de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.</p>
Parte interior del aparato	
Superficies esmaltadas y autolimpiables	Observar las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato a continuación de la tabla.
Cristal protector de la iluminación interior	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.</p>
Junta de la puerta No retirar.	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.</p>
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	<p>Limpiador para acero inoxidable: Observar las indicaciones del fabricante.</p> <p>No usar productos de conservación para acero inoxidable.</p> <p>Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.</p>

Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Sistema de extracción	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> <p>No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas.</p>
Accesorios	<p>Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> <p>En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable.</p>

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
- Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

Superficies del interior del aparato

La placa posterior del interior del aparato es autolimpiable. Se reconoce por la superficie rugosa. La base, el techo y los laterales están esmaltados y su superficie es lisa.

Limpieza de las superficies esmaltadas

Limpiar las superficies lisas esmaltadas con una bayeta con agua caliente y jabón o con agua y vinagre. Secar con un paño suave.

Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.

Dejar el aparato abierto tras la limpieza para que se seque.

Limpieza de las superficies autolimpiables

Las superficies autolimpiables están recubiertas con una cerámica porosa mate. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al hornejar y asar, y las disuelve mientras el aparato está en funcionamiento.

Cuando las superficies autolimpiables ya no puedan limpiarse correctamente por sí solas y aparezcan manchas oscuras, pueden limpiarse mediante la aplicación de calor.

Ajuste

Retirar previamente las rejillas, las guías extraíbles, los accesorios y los recipientes del interior del aparato. Limpiar a fondo las superficies esmaltadas lisas del interior del aparato, la puerta y el cristal protector de la iluminación interior.

1. Ajustar el tipo de calentamiento Aire caliente 4D.
2. Ajustar la temperatura máxima.
3. Iniciar el funcionamiento y dejarlo actuar 1 hora como mínimo.

La capa de cerámica se regenera.

Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez que se haya enfriado el interior del aparato.

Nota: Durante el funcionamiento, podrían formarse manchas rojizas sobre las superficies. No se trata de óxido, sino de restos de alimentos. Estas manchas no son perjudiciales para la salud ni reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

¡Atención!

No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Las superficies resultarán dañadas. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

Rejillas

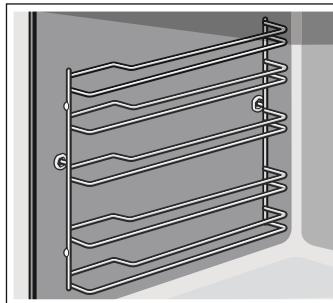
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo extraer y limpiar las rejillas.

Desmontaje y montaje de las rejillas

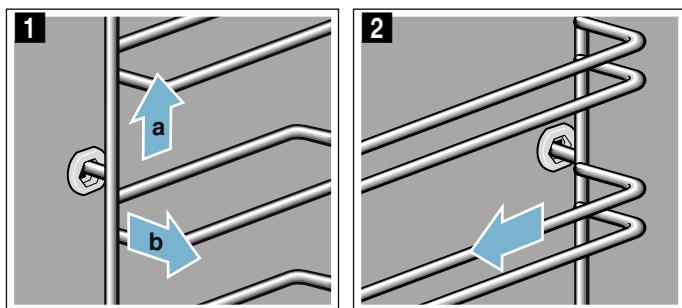
⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas. No tocar nunca las rejillas calientes. Dejar siempre que el aparato se enfrie. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Desmontaje de las rejillas



1. Levantar la rejilla un poco por delante **a** y descolgarla **b** (figura 1).
2. A continuación, tirar de la rejilla hacia delante y extraerla completamente (figura 2).

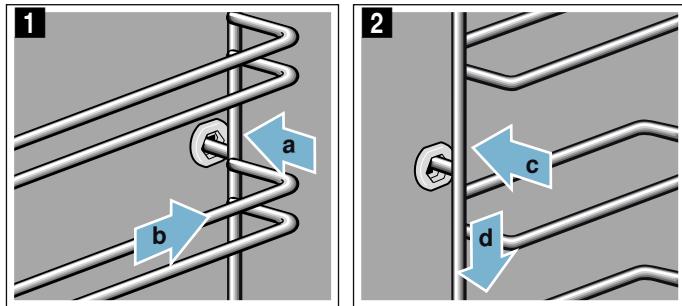


Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para la suciedad incrustada se recomienda utilizar un cepillo.

Montaje de las rejillas

Las rejillas se ajustan solo a izquierda o a derecha. Observar que las barras curvadas de ambas rejillas se encuentran delante.

1. Primero insertar la rejilla por el centro en la ranura trasera **a** hasta que toque con la pared del interior del aparato y presionar hacia atrás **b** (figura 1).
2. A continuación, insertar la ranura delantera **c** hasta que la rejilla toque también aquí con la pared del interior del aparato, y presionar hacia abajo **d** (figura 2).



Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo desmontar y limpiar la puerta del aparato.

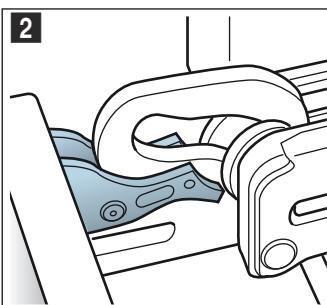
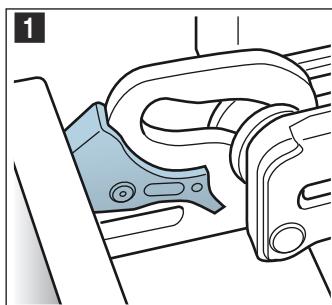
Desmontaje y montaje de la puerta del aparato

Para limpiar y desmontar los cristales de la puerta se puede descolgar la puerta del aparato.

Las bisagras de la puerta del aparato están equipadas con una palanca de bloqueo cada una.

La puerta del aparato se bloquea plegando las palancas (figura 1). En este caso, la puerta no puede descolgarse.

Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta del aparato (figura 2), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

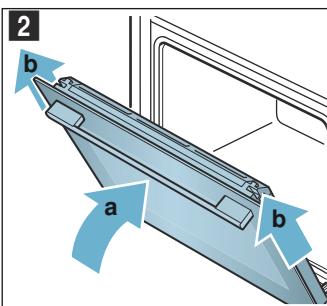
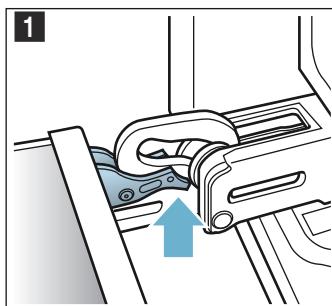


Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto para descolgar la puerta del aparato: en tal caso, deben estar abiertas.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

Desmontaje de la puerta del aparato

1. Abrir la puerta completamente y empujarla en dirección al aparato.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo a izquierda y derecha (figura 1).
3. Cerrar la puerta del aparato hasta el tope **a**. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda **b** y extraer tirando hacia arriba (figura 2).



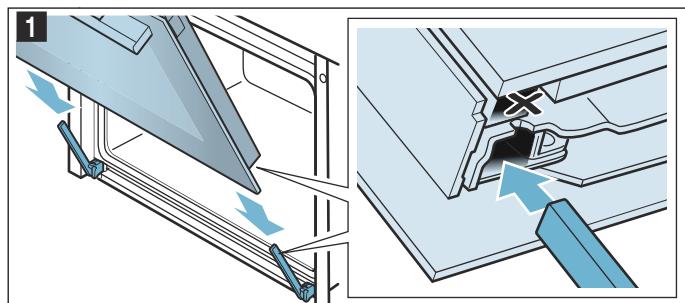
Montaje de la puerta del aparato

Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

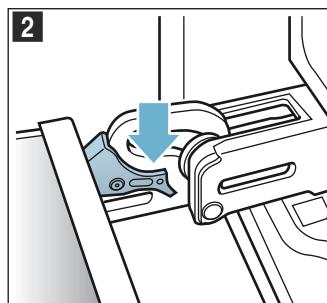
1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus aberturas (figura 1).

Apoyar las bisagras abajo en el cristal exterior y utilizar este como guía.

Observar que las bisagras se introduzcan en la abertura correcta. Deben poder deslizarse fácilmente y sin ofrecer resistencia. Si se notara resistencia, comprobar si se han introducido las bisagras en la abertura correspondiente.



2. Abrir por completo la puerta del aparato. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura 2).

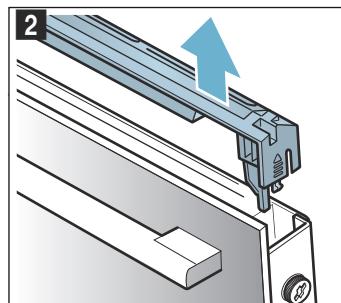
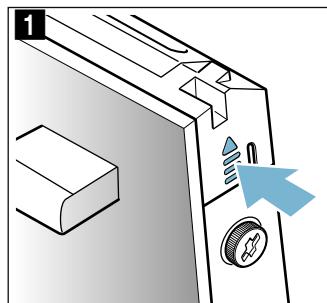


3. Cerrar la puerta del aparato.

Desmontaje de la cubierta de la puerta

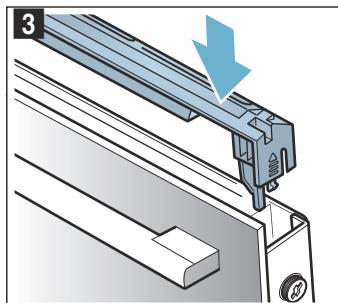
El color de la lámina de acero inoxidable insertada en la cubierta de la puerta puede cambiar. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir un poco la puerta del aparato.
2. Presionar en la cubierta a la izquierda y derecha (figura 1).
3. Retirar la cubierta (figura 2). Cerrar la puerta del aparato con cuidado.



Nota: Limpiar la lámina de acero inoxidable insertada en la cubierta con un producto limpiador para acero inoxidable. Limpiar el resto de la cubierta de puerta con agua con jabón y un paño suave.

- Volver a abrir un poco la puerta del aparato. Colocar la cubierta y presionarla hasta que se oiga que ha encajado (figura 3).



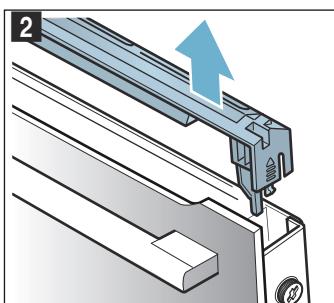
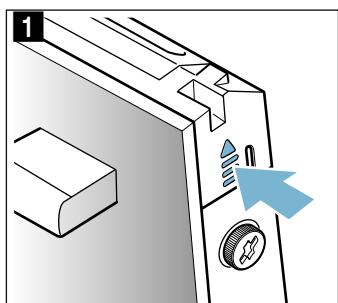
- Cerrar la puerta del aparato.

Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta

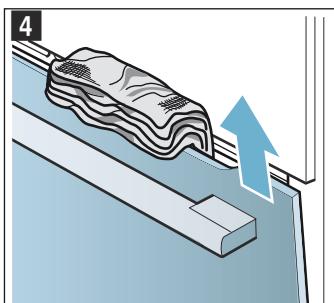
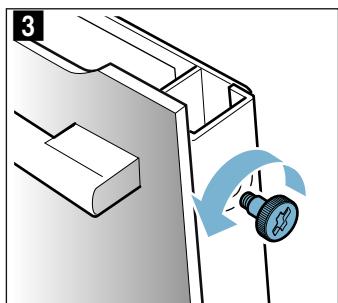
Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

Desmontaje en el aparato

- Abrir un poco la puerta del aparato.
- Presionar en la cubierta a la izquierda y derecha (figura 1).
- Retirar la cubierta (figura 2).



- Aflojar los tornillos a la izquierda y la derecha de la puerta del aparato y retirarlos (figura 3).
- Antes de volver a cerrar la puerta, aprisionar un paño de cocina doblado varias veces (figura 4). Extraer el cristal delantero tirando hacia arriba y colocarlo sobre una superficie plana con el tirador de la puerta hacia abajo.



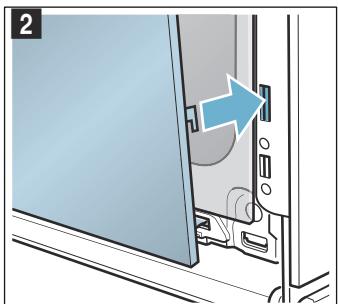
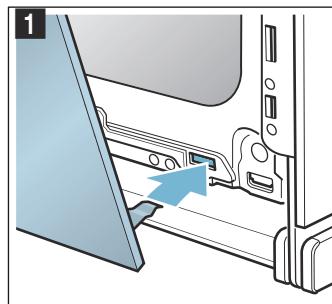
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

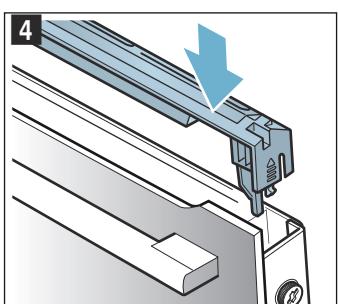
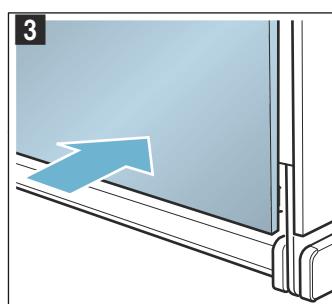
- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

Montaje en el aparato

- Introducir el cristal delantero por abajo en las sujeciones (figura 1).
- Cerrar el cristal delantero hasta que los dos ganchos superiores se encuentren frente a la abertura (figura 2).



- Presionar el cristal delantero por abajo hasta que se oiga que ha encajado (figura 3).
- Volver a abrir un poco la puerta del aparato y retirar el paño de cocina.
- Volver a enroscar los dos tornillos, derecho e izquierdo.
- Colocar la cubierta y presionar hasta que se oiga que ha encajado (figura 4).



- Cerrar la puerta del aparato.

¡Atención!

No utilizar el interior del aparato hasta que se hayan montado correctamente los cristales.

?

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar subsanar la avería uno mismo con ayuda de la tabla.

Avería	Possible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En la pantalla aparece "Sprache Deutsch".	Corte en el suministro eléctrico	Volver a configurar el idioma y la hora.
Cuando el aparato está apagado, la hora no se muestra en la pantalla.	Ajuste básico modificado.	Modificar el ajuste básico del indicador de la hora.
El aparato no calienta; en la pantalla se ilumina el símbolo  .	El modo Demo está activado en los ajustes básicos.	Desconectar brevemente el aparato de la red (desconectar el fusible de la caja de fusibles) y desactivar a continuación en los ajustes básicos el modo Demo en el margen de 3 minutos.
El mando circular se ha salido del soporte del panel de mando.	El mando circular se ha desencajado a propósito.	El mando circular se puede extraer. Simplemente, volver a colocar el mando circular en el soporte del panel de mando y apretarlo hasta que encaje y vuelva a girar con normalidad.
El mando circular ya no gira fácilmente.	Hay suciedad depositada debajo del mando circular.	El mando circular se puede extraer. Para desencajarlo, simplemente tirar del mando circular hasta sacarlo del soporte. O presionar en el borde exterior del mando circular hasta que se incline y se pueda coger con facilidad. Limpiar con cuidado el mando circular y el soporte del aparato con una bayeta con agua y jabón. Secar con un paño suave. No usar ningún producto afilado o abrasivo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas. No extraer el mando circular con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Indicaciones de avería en la pantalla

Si en la pantalla aparece un mensaje de error con las letras "D" o "E", p. ej. D0111 o E0111, apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" ① y volverlo a encender.

Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.

Duración máxima de funcionamiento

Si no se han modificado los ajustes del aparato durante varias horas, el aparato deja de calentar automáticamente. De esta forma, se evitará el funcionamiento continuado involuntario.

El momento en el que se alcanza la duración máxima de funcionamiento depende de los respectivos ajustes del modo de funcionamiento.

Pequeñas averías de fácil solución

Las averías técnicas del aparato a menudo pueden solucionarse de forma sencilla.

Si no se consiguen resultados óptimos en la cocción de un plato, al final de las instrucciones de uso se incluyen muchos consejos e indicaciones de preparación. → "Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 26

Duración máxima de funcionamiento alcanzada

En la pantalla aparece la indicación de que se ha alcanzado la duración máxima de funcionamiento.

Para continuar el funcionamiento, pulsar cualquier campo o girar el mando circular.

Apagar el aparato con la tecla "on/off" ① si no se está usando.

Consejo: Para que el aparato no se apague de forma involuntaria, p. ej., en preparaciones muy largas, debe ajustarse una duración del tiempo de cocción. El aparato calienta hasta que se alcanza la duración ajustada.

Sustitución de la lámpara del techo del interior del aparato

Si la lámpara del interior del aparato está deteriorada, debe sustituirse. Pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V y 40 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Tocar la lámpara halógena con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil. Utilizar solo estas lámparas.

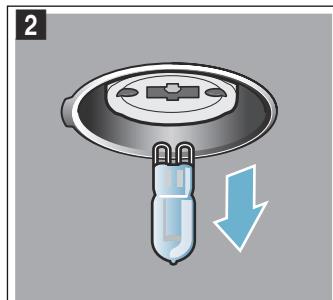
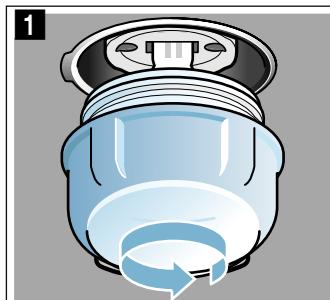
⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfrie. No dejar que los niños se acerquen.

1. Poner un paño de cocina dentro del interior del aparato frío para evitar daños.
2. Desenroscar el cristal protector girándolo hacia la izquierda (figura 1).
3. Extraer la bombilla sin girarla (figura 2). Colocar una bombilla nueva teniendo en cuenta la posición de las clavijas. Insertar la bombilla ejerciendo presión.



4. Volver a atornillar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Cristal protector

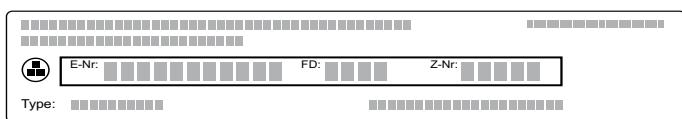
El cristal protector de la lámpara halógena debe sustituirse en caso de presentar daños. En el Servicio de Atención al Cliente se puede solicitar un nuevo cristal protector. Indicar el n.º de producto (E-Nr.) y el n.º de fabricación del aparato (FD-Nr.).

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) completo para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto (E)	N.º de fabricación (FD)
---------------------	-------------------------

Servicio de Asistencia Técnica



En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Platos

Con el modo de funcionamiento "Piloto automático" se pueden preparar los platos más variados. El aparato selecciona automáticamente la mayoría de los ajustes.

Indicaciones sobre los programas

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento y del tipo del recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico.
- El aparato selecciona el tipo de calentamiento óptimo y el ajuste de tiempo y temperatura para cada plato. Se solicitará exclusivamente introducir el peso. No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso previsto.
- Al asar alimentos para los que el aparato ajusta la temperatura automáticamente, se pueden programar temperaturas de hasta 300 °C. Por esta razón, comprobar que se usen recipientes suficientemente resistentes al calor.
- Cuando se cocine carne, se mostrarán indicaciones relativas a los recipientes, la altura de inserción o la adición de líquido. En la cocción de algunos platos, es necesario, p. ej., dar la vuelta o remover. Estas indicaciones se muestran brevemente en la pantalla tras iniciar el funcionamiento. Una señal indicará el momento preciso.
- Al final de las instrucciones de uso se incluyen indicaciones sobre los recipientes adecuados y trucos y consejos para la preparación de platos.

Ajuste del plato con el modo «Piloto automático»

Con el mando circular, recorrer todos los platos para ver cuáles están disponibles con el modo «Piloto automático».

Antes de introducir el alimento en el interior del aparato, pesarlo para poder ajustar el peso correcto.

La duración del tiempo de cocción se calcula según el alimento y el peso y no se puede modificar.

1. Pulsar el campo .
- En la pantalla se muestra el primer plato resaltado en blanco.
2. Configurar el plato deseado con el mando circular.
3. Pulsar el campo .
- En la pantalla se muestra el peso resaltado en blanco.
4. Ajustar el peso del alimento con el mando circular. La duración del tiempo de cocción se calculará automáticamente.
5. Confirmar con la tecla «start/stop» .
- Se muestra una indicación relativa a los accesorios y la altura de inserción.
6. Iniciar con la tecla «start/stop» .
- En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. La línea de calentamiento no se muestra en los platos.

El aparato empieza a calentarse.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» .

Continuación de la cocción

Una vez ha finalizado el tiempo de cocción, se puede continuar la cocción de algunos platos si el resultado de cocción no ha sido el esperado.

En la pantalla se muestra la pregunta de si se desea continuar cociendo. En caso afirmativo, pulsar la tecla «start/stop» .

Nota: Se puede usar esta función para continuar la cocción con la frecuencia que se desee.

Si se ha conseguido el resultado de cocción esperado, pulsar el campo .

Apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» .

Retraso de la hora de finalización

En algunos platos, la hora de finalización se puede retrasar. Antes de iniciar, pulsar el campo  y retrasar la hora de finalización con el mando circular.

Tras el inicio, el aparato se pone en el modo de espera. La hora de finalización ya no se puede modificar.

Modificación y cancelación

Después de iniciar el funcionamiento, los ajustes ya no se pueden modificar.

Si se desea cancelar la función, apagar el aparato con la tecla «on/off» .

Ya no se podrá detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» .

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Nota: Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el compartimento de cocción.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

Moldes de silicona

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomiendan moldes de metal oscuro.

No obstante, en caso de utilizar moldes de silicona, hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona generalmente son más pequeños que los normales. Las indicaciones acerca de las cantidades y de la receta pueden variar.

Pasteles y repostería pequeña

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pasteles y repostería pequeña. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levantar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel

Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- Pastas altas: altura 2
- Pastas planas: altura 3

Si se utiliza el tipo de calentamiento Aire caliente 4D es posible elegir entre las alturas 1, 2, 3, y 4.

Hornear en varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre

bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Hornear en dos niveles:

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
- Primera parrilla: altura 3
- Segunda parrilla: altura 1

Hornear en tres niveles:

- Bandeja de horno: altura 5
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

Hornear en cuatro niveles:

- 4 parrillas con papel de hornear
- Primera parrilla: altura 5
- Segunda parrilla: altura 3
- Tercera parrilla: altura 2
- Cuarta parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo.

Bandeja universal o bandeja de horno

Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Utilizar la bandeja universal para preparar pasteles jugosos con el fin de evitar que el compartimento de cocción se ensucie.

Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme. Si se desea hornear con estos moldes y aplicar calor superior/ inferior, introducir el molde en la altura 1.

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos pasteles y repostería pequeña. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, los pasteles o la repostería pequeña se harán por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia la repostería similar que figura en la tabla. En el apartado "Consejos prácticos para pasteles y repostería pequeña" encontrará más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Función pizza

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles en moldes					
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	2		150-170	50-70
Pastel de masa de bizcocho, fácil, 2 niveles	Molde corona/molde rectangular	3+1		140-160	60-80
Pastel de masa de bizcocho, fino	Molde corona/molde rectangular	2		150-170	60-80
Pastel de frutas con masa de bizcocho, fino	Molde concéntrico	2		160-180	40-60
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	3		160-180	20-30
Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø26 cm	2		170-190	60-80
Quiche suiza	Bandeja para pizza	3		170-190	45-55
Tarta	Molde para tarta, hojalata negra	3		190-210	25-40
Pastel alto de levadura	Molde concéntrico	2		150-170	50-70
Pastel de levadura	Molde desarmable Ø28 cm	2		160-170	20-30
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	3		150-170*	20-30
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Pasteles preparados en la bandeja					
Pastel de masa de bizcocho con cobertura	Bandeja de horno	3		160-180	20-40
Pastel de masa de bizcocho, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	30-50
Tarta de masa quebrada con cobertura seca	Bandeja de horno	3		170-190	25-35
Tarta de masa quebrada con cobertura seca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-170	35-45
Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa	Bandeja universal	3		160-180	55-65
Quiche suiza	Bandeja universal	3		170-190	45-55
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja universal	3		160-180	15-20
Pastel de levadura con cobertura seca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	20-30
Pastel de levadura con cobertura jugosa	Bandeja universal	3		180-200	30-40
Pastel de levadura con cobertura jugosa, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	45-60
Trenza de levadura, corona de levadura	Bandeja de horno	2		160-170	25-35
Brazo de gitano	Bandeja de horno	3		180-200*	8-15
Stollen con 500 g de harina	Bandeja de horno	2		150-170	45-60
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	2		170-180	50-60

* Precalentar

** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de hojaldre, congelado	Bandeja universal	3		200-220	35-45
Repostería pequeña					
Pastelitos	Bandeja de horno	3		160**	20-30
Pastelitos	Bandeja de horno	3		150**	25-35
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150**	25-35
Pastelitos, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		140**	35-45
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	3		170-190	15-20
Magdalenas, 2 niveles	Bandeja-moldes de magdalenas	3+1		160-180*	15-30
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	3		160-180	25-35
Pastas pequeñas de levadura, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	25-40
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3		170-190*	20-35
Pastel de hojaldre, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		170-190*	20-45
Pastel de hojaldre, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		170-190*	20-45
Pastel de hojaldre, plano, 4 niveles	4 parrillas	5+3+2+1		180-200*	20-35
Ensaimadas	Bandeja de horno	3		200-220	30-40
Ensaimadas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		190-210	35-45
Bollos daneses	Bandeja de horno	3		160-180	20-30

Galletas

Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	3		140-150**	25-40
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	3		140-150**	25-40
Galletas de mantequilla, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150**	30-40
Galletas de mantequilla, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-140**	35-55
Galletas	Bandeja de horno	3		140-160	15-30
Galletas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	15-30
Galletas, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		140-160	15-30
Merengue	Bandeja de horno	3		80-90*	120-150
Merengue, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		80-90*	120-180
Almendrados	Bandeja de horno	3		90-110	20-40
Almendrados, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		90-110	25-45
Almendrados, 3 niveles	Bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		90-110	30-45

* Precalentar

** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

Consejos prácticos para pasteles y repostería pequeña

Para determinar si el pastel está hecho.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmonta.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal.
Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.

El pastel completo ha quedado demasiado claro.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
El pastel completo ha quedado demasiado oscuro.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear. Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción. Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción "Aire caliente 4D". Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y a continuación añadir la cobertura.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que continúara sin poder desprenderte, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

Pan y panecillos

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para hornear pan y panecillos. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel

Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- Pastas altas: altura 2
- Pastas planas: altura 3

Si se utiliza el tipo de calentamiento Aire caliente 4D es posible elegir entre las alturas 1, 2, 3, y 4.

Hornear en dos niveles

Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

- Bandeja universal: altura 3

- Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
- Primera parrilla: altura 3
- Segunda parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo.

Bandeja universal o bandeja de horno

Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme. Si se desea hornear con estos moldes y aplicar calor superior/ inferior, introducir el molde en la altura 1.

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos panes y panecillos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, el pan o los panecillos se harán por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Nivel de grill	Duración en minutos
-------	------------	---------------------	----------------	-------------------	----------------	---------------------

Pan

Pan blanco, 750 g	Bandeja universal o molde rectangular	2	Ⓐ	210-220*	-	10-15
			Ⓑ	180-190	-	25-35
Pan mixto, 1,5 kg	Bandeja universal o molde rectangular	2	Ⓐ	210-220*	-	10-15
			Ⓑ	180-190	-	40-50
Pan integral, 1 kg	Bandeja universal	2	Ⓐ	210-220*	-	10-15
			Ⓑ	180-190	-	40-50
Torta de pan	Bandeja universal	3	Ⓑ	250-270	-	20-25

Panecillos

Panecillos/baguettes, prehorneados	Bandeja universal	3	Ⓖ	180-200	-	10-15
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	3	Ⓑ	170-190*	-	15-20
Panecillos dulces, frescos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	Ⓐ	150-170*	-	20-30
Panecillos frescos	Bandeja de horno	3	Ⓑ	180-200	-	20-30
Baguette, prehorneada, refrigerada	Bandeja universal	3	Ⓖ	180-200	-	20-30

Panecillos, congelados

Panecillos/baguettes, prehorneados	Bandeja universal	3	Ⓖ	180-200	-	10-15
Bollería salada horneada, porciones de masa	Bandeja universal	3	Ⓖ	180-200	-	20-25
Croissant, porciones de masa	Bandeja universal	3	Ⓐ	170-190	-	30-35

* Precalentar

Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la bandeja de horno, como para masas colocadas en un molde rectangular.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia la repostería similar que figura en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

¡Atención!

Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente ni colocar un recipiente con agua sobre la base del compartimento de cocción. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Tipos calentam. utilizados:

- Ⓢ Aire caliente 4D
- Ⓣ Calor superior/inferior
- Ⓤ Grill con aire caliente
- Ⓥ Grill, superficie amplia
- Ⓦ Función pizza

Plato	Accesarios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Nivel de grill	Duración en minutos
-------	------------	---------------------	----------------	-------------------	----------------	---------------------

Tostadas

Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	3		190-210	-	10-15
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	3		230-250	-	10-15
Dorar tostadas (no precalentar)	Parrilla	5		-	3	4-6

* Precalentar

Pizza, quiche y pastel picante

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pizzas, quiche y pasteles picantes. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel

Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- Pastas altas: altura 2
- Pastas planas: altura 3

Si se utiliza el tipo de calentamiento Aire caliente 4D es posible elegir entre las alturas 1, 2, 3, y 4.

Hornear en varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Hornear en dos niveles:

- Bandeja universal: altura 3
Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
Primera parrilla: altura 3
Segunda parrilla: altura 1

Hornear en cuatro niveles:

- 4 parrillas con papel de hornear
Primera parrilla: altura 5
Segunda parrilla: altura 3
Tercera parrilla: altura 2
Cuarta parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Accesarios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo.

Bandeja universal o bandeja de horno

Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Utilizar la bandeja universal para pizzas con muchos ingredientes.

Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme. Si se desea hornear con estos moldes y aplicar calor superior/ inferior, introducir el molde en la altura 1.

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos alimentos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, la comida se cocerá por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia la repostería similar que figura en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un

grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Función pizza

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pizza					
Pizza, fresca	Bandeja de horno	3		200-220	25-35
Pizza, fresca	Bandeja de horno	3		200-220	25-35
Pizza, fresca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	35-45
Pizza, fresca, base fina	Bandeja para pizza	2		220-230	20-30
Pizza, refrigerada	Parrilla	3		190-210	10-15
Pizza, congelada					
Pizza con base fina 1 unidad	Parrilla	3		190-210	15-20
Pizza con base fina 2 unidades	Bandeja universal + parrilla	3+1		190-210	20-25
Pizza con base gruesa 1 unidad	Parrilla	3		180-200	20-25
Pizza con base gruesa 2 unidades	Bandeja universal + parrilla	3+1		190-210	20-30
Pizzabaguette	Parrilla	3		200-220	15-20
Mini pizzas	Bandeja universal	3		180-200	15-20
Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveles	4 parrillas	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pastel picante y quiche					
Pasteles picantes en molde	Molde desarmable Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Molde para tarta, hojalata negra	3		190-210	30-40
Tarta flambeada	Bandeja universal	3		260-280*	10-15
Pierogi	Molde para gratinar	2		190-200	30-45
Empanada	Bandeja universal	3		180-190	30-45
Börek	Bandeja universal	1		200-220*	20-30

* Precalentar

Gratinados y souflés

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de gratinados y souflés. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Alturas de inserción

Utilizar siempre las alturas de inserción indicadas.

La preparación se puede realizar en un nivel utilizando moldes o la bandeja universal.

- Moldes sobre la parrilla: altura 2
- Bandeja universal: altura 3

Los souflés también se pueden preparar al baño María en la bandeja universal. Para ello, insertar la bandeja universal en la altura 2.

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes uno al lado del otro en el compartimento de cocción.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo.

Bandeja universal

Introducir la bandeja universal con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Recipiente

Para los gratinados utilizar un recipiente ancho y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos gratinados y souflés. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad de alimentos y de la receta. El estado de cocción del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, el gratinado o el souflé se hará por fuera pero por dentro estará crudo.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Función pizza

Gratinados y souflés	Recipientes / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, min
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Fuente para gratinados	2		200-220	30-50
Gratinado, dulce	Fuente para gratinados	2		170-190	40-60
Lasaña, fresca, 1 kg	Fuente para gratinados	2		160-180	50-60
Lasaña, congelada, 400 g	Parrilla	2		190-210	30-35
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Fuente para gratinados	2		160-190	50-70
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto, 2 niveles	Fuente para gratinados	3+1		150-170	60-80
Souflé	Fuente para gratinados	2		160-180*	35-45
Souflé	Moldes para porciones	3		190-210	25-30

Ave

El aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de aves. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para algunos platos.

Asar sobre la parrilla

El asado sobre la parrilla es particularmente adecuado para grandes aves de corral o varias piezas simultáneamente.

Insertar la bandeja universal con la parrilla colocada encima a la altura de inserción indicada. Asegurarse de que la parrilla está bien colocada en la bandeja universal. → "Accesorios" en la página 10

Dependiendo del tipo y tamaño del ave, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger la grasa. El sedimento del asado obtenido se puede utilizar para preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Asar en el recipiente

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para hornos. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un

salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El ave tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipientes sin tapa

Para asar aves, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipientes con tapa

Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Las aves también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta. Insertar la bandeja universal con la parrilla colocada encima a la altura de inserción indicada. Esto permite recoger la grasa. Asegurarse de que la parrilla está bien colocada en la bandeja universal. → "Accesorios" en la página 10

Nota: Para piezas muy grasientas, no introducir la bandeja universal directamente bajo la parrilla, sino en la altura 2.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pica la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación del ave seleccionada. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de aves sin rellenar, listas para asar y a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por

ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para aves con sugerencia de peso. En caso de seleccionar un ave de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Como norma general, cuanto más grande es el ave, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al ave transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

Nota: Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Consejos

- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.
- Cortar la piel de la pechuga de pato. No darle la vuelta.
- Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga y de la piel se habían colocado primero hacia abajo.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia
- Función pizza

Plato	Recipientes / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Duración, min
-------	-------------------------	---------------------	-----------------------	-------------------	----------------	---------------

Pollo

Pollo, 1 kg	Parrilla	2		200-220	-	60-70
Filete de pechuga de pollo, 150 g cada uno (asar al grill)	Parrilla	4		-	3*	15-20
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Parrilla	3		220-230	-	30-35
Palitos de pollo, nuggets, congelados	Bandeja universal	3		190-210	-	20-25
Pularda, 1,5 kg	Parrilla	2		200-220	-	70-90

Pato y ganso

Pato, 2 kg	Parrilla	1		180-200	-	90-110
Pechuga de pato, 300 g cada una	Parrilla	3		230-250	-	17-20
Ganso, 3 kg	Parrilla	2		160-180	-	120-150
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Parrilla	2		210-230	-	40-50

* precalentar

Plato	Recipientes / accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Duración, min
Pavo						
Pavo pequeño, 2,5 kg	Parrilla	2		180-200	-	70-90
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipientes tapados	2		240-260	-	80-100
Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Parrilla	2		180-200	-	80-100
* precalentar						

Carne

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de carne. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Asar y estofar

Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.

Cortar una corteza en forma de cruz. Al dar la vuelta al asado, asegurarse de que la corteza se había colocado primero hacia abajo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. Si es necesario, envolver la carne en papel de aluminio. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Asar sobre la parrilla

Sobre la parrilla se obtiene una carne especialmente crujiente por todos lados.

Dependiendo del tipo y tamaño de la carne, añadir hasta $\frac{1}{2}$ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger la grasa y el jugo del asado. Con el sedimento del asado obtenido se puede preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Insertar la bandeja universal con la parrilla colocada encima a la altura de inserción indicada. Asegurarse de que la parrilla está bien colocada en la bandeja universal. → "Accesorios" en la página 10

Asar y estofar en el recipiente

Asar y estofar en el recipiente resulta más cómodo. De este modo se puede sacar el asado más fácilmente del compartimento de cocción y preparar la salsa directamente en el recipiente.

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para el funcionamiento del horno. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Añadir algo de líquido a las carnes magras. En recipientes de vidrio, la base deberá estar cubierta con aprox. $\frac{1}{2}$ cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente, y de si se utiliza con tapa. Cuando se usan fuentes de asados esmaltadas u oscuras se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. La carne tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipientes sin tapa

Para asar carne, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipientes con tapa

Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Debe mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Para estofar, sofreír antes la carne según sea necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox 1-2 cm de líquido.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

La carne también puede quedar muy crujiente en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

Insertar la bandeja universal con la parrilla colocada encima a la altura de inserción indicada. Esto permite recoger la grasa. Asegurarse de que la parrilla está

bien colocada en la bandeja universal. → "Accesorios" en la página 10

Nota: Para piezas muy grasiestas, no introducir la bandeja universal directamente bajo la parrilla, sino en la altura 2.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pica la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación de numerosos platos de carne. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carne a temperatura de frigorífico con el

compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para piezas con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una pieza de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Como norma general, cuanto más grande es el asado, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al asado y a la parrillada transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado "Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

-  Calor superior/inferior
-  Grill con aire caliente
-  Grill, superficie amplia

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Nivel de grill	Duración en minutos
Carne de cerdo						
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		180-190	-	110-130
Asado de cerdo con corteza de tocino p. ej. paletilla, 2 kg	Parrilla	2		190-200	-	130-140
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		220-230	-	70-80
Lomo de cerdo, 400 g	Parrilla	3		220-230	-	20-25
Lacón con hueso, 1 kg (con un poco de agua añadida)	Recipiente tapado	2		210-230	-	70-90
Bistecs de cerdo, 2 cm de grosor	Parrilla	5		-	2	16-20
Medallones de cerdo, 3 cm de grosor	Parrilla	5		-	3*	8-12

Carne de buey

Filete de buey, medio hecho, 1 kg	Parrilla	2		210-220	-	40-50
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente tapado	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg	Parrilla	2		220-230	-	60-70
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho	Parrilla	3		-	3	15-20
Hamburguesa, 3-4 cm de alta	Parrilla	4		-	3	25-30

* Precalentar

** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 2

*** Sin dar la vuelta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Nivel de grill	Duración en minutos
Carne de ternera						
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		160-170	-	100-120
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		200-210	-	100-120
Carne de cordero						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		170-190	-	50-80
Espalda de cordero con hueso***	Parrilla	2		180-190	-	40-50
Chuletas de cordero**	Parrilla	3		-	3	12-16
Salchichas						
Salchichas para asar	Parrilla	4		-	3	10-15
Platos de carne						
Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	2		170-180	-	60-70

* Precalentar

** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 2

*** Sin dar la vuelta

Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill

El compartimento de cocción se ensucia mucho.	Preparar los alimentos en una fuente de asados cerrada o utilizar la bandeja grill. Al utilizar la bandeja grill, se obtienen resultados óptimos de asado. La bandeja grill se puede adquirir como accesorio opcional.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes y/o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir líquido durante el proceso de estofado según sea necesario.
Los alimentos al grill están demasiado secos.	Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua. No pinchar las piezas al darles la vuelta. Utilizar unas pinzas para grill.

Pescado

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de pescado. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos platos.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter el pescado entero en el compartimento de cocción en posición natatoria, con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

Asar y asar al grill sobre la parrilla

Insertar la bandeja universal con la parrilla colocada encima a la altura de inserción indicada. Asegurarse de que la parrilla está bien colocada en la bandeja universal. → "Accesorios" en la página 10

Nota: Para piezas muy grasiestas, no introducir la bandeja universal directamente bajo la parrilla, sino en la altura 2.

Dependiendo del tipo y tamaño del pescado, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger el líquido que se desprende. De este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pica el pescado con un tenedor, este pierde jugo y se seca.

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Asar y rehogar en el recipiente

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para el funcionamiento del horno. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El pescado tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa

Para preparar pescado entero, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipiente con tapa

Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Para rehogar, añadir entre dos y tres cucharadas soperas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

El pescado también puede quedar muy crujiente en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de

asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación del pescado seleccionado. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de pescado a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para pescado con sugerencia de peso. En caso de seleccionar un pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varios pescados, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todos los pescados deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Como norma general, cuanto más grande es el pescado menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al pescado que no se ha colocado en posición natatoria transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

Nota: Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia

Plato	Recipientes / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Duración, min
Pescado						
Pescado, a la parrilla, entero 300 g, p. ej. trucha	Parrilla	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	-	20-30
Pescado, a la parrilla, entero 1,5 kg, p. ej. salmón	Parrilla	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	-	30-40
Filetes de pescado						
Filete de pescado, natural, a la parrilla	Parrilla	4	<input checked="" type="checkbox"/>	-	1*	15-25
Ventresca de pescado						
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor**	Parrilla	4	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-20

* precalentar

** Introducir debajo de la bandeja universal en la altura 2

Plato	Recipiente / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Duración, min
Pescado, congelado						
Filete pescado, natural	Recipiente tapado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	-	20-30
Filete de pescado, gratinado	Parrilla	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	45-60
Varitas pescado (Dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	200-220	-	20-30
* precalentar						
** Introducir debajo de la bandeja universal en la altura 2						

Verduras y guarniciones

En este apartado figura información para la preparación de parrilladas de verdura, patatas y productos de patata ultracongelados.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Preparación en un solo nivel

Ajustarse a la información de la tabla.

Preparación en dos niveles:

Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo.

Bandeja universal o bandeja de horno

Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos platos. La temperatura y duración dependen de la cantidad, del estado y de la composición de los alimentos. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Los tiempos indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.

Tipos calentam. utilizados:

- Aire caliente 4D
- Grill, superficie amplia
- Función pizza

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Nivel de grill	Duración en minutos
-------	------------	---------------------	----------------	-------------------	----------------	---------------------

Platos de verduras

Parrillada de verdura	Bandeja universal	5	<input type="checkbox"/>	-	3	10-15
-----------------------	-------------------	---	--------------------------	---	---	-------

Patatas

Patatas horneadas, en mitades	Bandeja universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	-	45-60
-------------------------------	-------------------	---	-------------------------------------	---------	---	-------

Productos de patata, congelados

Tortitas de patata	Bandeja universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	25-35
Croquetas de patata, rellenas	Bandeja universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	-	20-30
Croquetas	Bandeja universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	25-35
Patatas fritas	Bandeja universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	-	25-35
Patatas fritas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	-	30-40

Yogur

Este aparato permite elaborar yogur casero.

Preparar yogur

Retirar los accesorios y las rejillas del compartimento de cocción. El compartimento de cocción debe estar vacío.

1. Calentar 1 litro de leche (entera) en la placa de cocción a 90 °C y dejar enfriar a 40 °C.
En caso de leche ultrapasteurizada, será suficiente con calentarla hasta 40 °C.

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en horas
Yogur	Moldes para porciones	Base del interior del aparato		40-45	8-9

Ahorro de energía con los tipos de calentamiento Eco

Los tipos de calentamiento Aire caliente Eco y Calor superior e inferior Eco son eficientes energéticamente, permitiendo ahorrar energía al cocer los alimentos.

Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Solo de este modo es eficiente la optimización de la energía. Mantener siempre la puerta cerrada al cocer.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo.

Bandeja universal o bandeja de horno

Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Moldes para hornear y recipientes

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados. Esto permite ahorrar hasta un 35 por ciento de energía.

Plato	Recipientes / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, min
-------	-------------------------	---------------------	-----------------------	-------------------	---------------

Pasteles en moldes

Pastel de masa de bizcocho en molde	Molde corona/molde rectangular	2		140-160	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	2		150-170	20-30
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	2		150-170	20-30
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26cm	2		160-170	25-40

2. Incorporar 150 g de yogur (temperatura del frigorífico) y mezclar.
3. Verter en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.
4. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.
5. Finalmente, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

Tipo calentam. utilizado:

-  Aire caliente 4D

Los recipientes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo. Un recipiente no reflectante hecho de esmalte, vidrio resistente al calor o recubierto de aluminio fundido a presión resulta más adecuado.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y el pastel no se dora de manera uniforme.

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Ajustes recomendados

En este apartado figura información para la preparación de distintos platos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, los pasteles o las pastas se harán por fuera pero no por dentro.

Tipos calentam. utilizados:

-  Aire caliente Eco
-  Calor superior/inferior Eco

Plato	Recipiente / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, min
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28cm	2		150-160	50-60
Kugelhopf	Molde concéntrico	2		150-170	50-70
Pasteles preparados en la bandeja					
Pastel de masa de bizcocho con cobertura seca	Bandeja de horno	3		150-170	25-40
Tarta de masa quebrada con cobertura seca	Bandeja de horno	3		170-180	25-35
Brazo de gitano	Bandeja de horno	3		180-190	15-20
Trenza de levadura, corona de levadura	Bandeja de horno	3		160-170	25-35
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja de horno	3		160-180	15-20
Repostería pequeña					
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	2		160-180	15-25
Pastelitos	Bandeja de horno	3		150-160	25-35
Pastel hojaldre	Bandeja de horno	3		170-190	20-35
Ensaimadas	Bandeja de horno	3		200-220	35-45
Galletas	Bandeja de horno	3		140-160	15-30
Pastas de té	Bandeja de horno	3		140-150	25-35
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	3		160-180	25-35
Pan y panecillos					
Pan mixto, 1,5 kg	Molde rectangular	2		200-210	35-45
Torta de pan	Bandeja universal	3		250-275	15-20
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	3		170-190	15-20
Panecillos, frescos	Bandeja de horno	3		180-200	20-30
Carne					
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p.ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		180-190	120-140
Estofado buey, 1,5 kg	Recipiente tapado	2		200-220	140-160
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		170-180	110-130
Pescado					
Pescado, rehogado, entero 300 g, p.ej. trucha	Recipiente tapado	2		190-210	25-35
Pescado, rehogado, entero 1,5 kg, p. ej. salmón	Recipiente tapado	2		190-210	45-55
Filete de pescado, natural, rehogado	Recipiente tapado	2		190-210	15-25

Presencia de acrilamida en alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas

elevadas, p.ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

Observaciones de carácter general	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. ■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. ■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C. Con aire caliente máx. 180 °C.

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

Galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Cocción lenta

La cocción lenta es forma de cocer lentamente a baja temperatura. Es por ello que se llama también cocción a baja temperatura.

La cocción a baja temperatura resulta ideal para todo tipo de piezas de carne tierna (p.ej., de vaca, ternera, cerdo, cordero o ave) que deba quedar medio/poco hecha o "al punto". La carne queda muy jugosa, tierna y blanda.

La ventaja que ello tiene es que ofrece numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas. Durante la cocción no es necesario dar la vuelta a la carne. Mantener la puerta del aparato cerrada para conservar un clima de cocción uniforme.

Utilizar únicamente carne fresca e higiénica en perfectas condiciones y sin huesos. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte. También se puede utilizar carne especiada o adobada. No utilizar carne descongelada.

La carne puede cortarse inmediatamente después de la cocción lenta. No es necesario dejar reposar. Con el método especial de cocción lenta, la carne presenta un color rosáceo, sin embargo no está cruda ni poco hecha.

Nota: El funcionamiento diferido con hora de finalización no es posible con el tipo de calentamiento de cocción lenta.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Duración del sofrito en min.	Temperatura en °C	Duración, min
Ave						
Pechuga de pato, 400 g	Recipientes abiertos	2	<input type="checkbox"/>	6-8	90*	45-60
Filete de pechuga de pollo, 200 g cada uno	Recipientes abiertos	2	<input type="checkbox"/>	5-7	90*	30-60
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipientes abiertos	2	<input type="checkbox"/>	8-10	90*	150-210
Carne de cerdo						
Asado de solomillo de cerdo, 5-6 cm de grosor, 1,5 kg	Recipientes abiertos	2	<input type="checkbox"/>	8-10	80*	210-240
Lomo de cerdo, entero	Recipientes abiertos	2	<input type="checkbox"/>	6-8	80*	90-120
Medallones de cerdo, 4 cm de grosor	Recipientes abiertos	2	<input type="checkbox"/>	5-7	80*	90-120
Carne de buey						
Asado de vaca (p.ej. cadera), 6-7 cm de grosor, 1,5 kg	Recipientes abiertos	2	<input type="checkbox"/>	8-10	80*	210-270

* precalentar

Recipientes

Utilizar un recipiente llano, p. ej. una fuente de servir de porcelana o vidrio. Introducir dicho recipiente en el compartimento de cocción para precalentarlo.

Colocar el recipiente sin tapar sobre la parrilla siempre a la altura 2.

En el apartado "Consejos prácticos para la cocción lenta" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

El aparato dispone del tipo de calentamiento Cocción lenta. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío. Dejar calentar bien el compartimento de cocción con el recipiente dentro durante 15 minutos aproximadamente.

En la placa independiente, dorar la carne a fuego muy fuerte y durante un buen rato por todos los lados, incluso por los extremos. Inmediatamente pasarlal recipiente precalentado. Colocar el recipiente con la carne en el compartimento de cocción de nuevo y cocer lentamente.

Ajustes recomendados

La temperatura de la cocción lenta y el tiempo de cocción dependerán del tamaño, espesor y calidad de la carne. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Tipo calentam. utilizado:

- Cocción lenta

Plato	Recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Duración del sofrito en min.	Temperatura en °C	Duración, min
Filete de buey, entero, 1 kg	Recipiente abierto	2	□	4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm de grosor	Recipiente abierto	2	□	6-8	80*	210-270
Medallones de ternera/filete de cadera, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	2	□	5-7	80*	30-60
Carne de ternera						
Asado de ternera, 4-5 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	□	8-10	80*	210-240
Asado de ternera, 10-15 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	□	8-10	80*	210-240
Filete de ternera, entero, 800 g	Recipiente abierto	2	□	5-7	80*	120-150
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	2	□	5-7	80*	45-90
Carne de cordero						
Lomo de cordero, sin hueso, 200 g cada pieza	Recipiente abierto	2	□	5-7	80*	120-180
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, 1 kg atado	Recipiente abierto	2	□	6-8	80*	180-240

* precalentar

Consejos prácticos para una cocción lenta

Cocción lenta de pechuga de pato.	Introducir la pechuga de pato fría en la sartén y sofreír en primer lugar el lado de la piel. Tras la cocción lenta, asar al grill entre 3 y 5 minutos hasta quedar crujiente.
La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma normal.	Para evitar que la carne asada se enfrié rápidamente, calentar los platos y servir la salsa muy caliente.

Deshidratar

Con Aire caliente 4D se consiguen excelentes resultados de deshidratación de alimentos. Con este tipo de conservación, los agentes aromáticos se concentran debido a la eliminación del agua.

Utilizar solo frutas, verduras y hierbas aromáticas de calidad, y lavarlas a fondo. Cubrir la parrilla con papel de hornear o apergaminado. Dejar que la fruta se escurra bien y secarla del todo.

Si es necesario, cortarla en partes iguales o en rodajas finas. Colocar la fruta sin pelar sobre el lado de la piel, quedando las superficies cortadas hacia arriba. Tener cuidado de no apilar ni la fruta ni las setas una encima de otra sobre la parrilla.

Rallar las verduras y escaldar a continuación. Dejar que las verduras escaldadas se escurran bien y distribuirlas uniformemente sobre la parrilla.

Secar las hierbas aromáticas con su tallo. Colocar las hierbas aromáticas de manera uniforme y ligeramente amontonadas en la parrilla.

Para deshidratar, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- 1 parrilla: altura 3
- 2 parrillas: alturas 3+1

Dar la vuelta a las frutas y verduras de vez en cuando. Tras secarse, desprender las piezas deshidratadas inmediatamente del papel.

Ajustes recomendados

En la tabla figuran los ajustes para deshidratar diferentes alimentos. La temperatura y duración del proceso dependerá del tipo, grado de humedad, madurez y espesos de los alimentos a deshidratar. Cuanto más tiempo se dejen secar los alimentos deshidratados, mejor se conservarán. Cuanto más fino se corta, más rápido se llega al final del proceso y más aromáticos se conservan los alimentos deshidratados. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Si se desea dehidratar otros alimentos, tomar como referencia los alimentos similares que figuran en la tabla.

Tipo calentam. utilizado:

- ☀ Aire caliente 4D

Frutas, verduras y hierbas aromáticas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en horas
Fruta de pepita (aros de manzana, 3 mm de grosor, 200 g por parilla)	1-2 parrillas	☀	80	5-9
Fruta de hueso (ciruelas)	1-2 parrillas	☀	80	8-10
Verdura de raíz (zanahorias), rallada, escaldada	1-2 parrillas	☀	80	5-8
Champiñones en láminas	1-2 parrillas	☀	60	6-9
Hierbas aromáticas, lavadas	1-2 parrillas	☀	60	2-6

Elaborar conservas

El aparato permite elaborar conservas de fruta y verdura.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

En el caso de alimentos mal conservados pueden estallar los tarros. Respetar las indicaciones de conservación.

Tarros

Solo se deben utilizar tarros de conserva limpios y que no estén dañados. Utilizar solo aros de goma limpios y en perfecto estado, que sean resistentes al calor. Comprobar antes las abrazaderas y los muelles.

En un proceso de conservación, utilizar solo tarros de conserva del mismo tamaño y llenos con el mismo alimento. En el compartimento de cocción se pueden cocer simultáneamente un máximo de seis tarros de $\frac{1}{2}$, 1 o $1\frac{1}{2}$ litros. No utilizar tarros más grandes ni más altos. Las tapas podrían reventar.

No tocar los tarros mientras estén dentro del compartimento de cocción y en proceso de confitado.

Preparar la fruta y la verdura

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Pelar, deshuesar y trocear la fruta y la verdura en función del tipo y verter en tarros de conserva hasta aprox. 2 cm por debajo del borde.

Fruta

Llenar los tarros de conserva con la fruta y una solución de azúcar caliente sin espuma (aprox. 400 ml por cada tarro de 1 litro). Para un litro de agua:

- aprox. 250 g de azúcar para fruta dulce
- aprox. 500 g de azúcar para fruta ácida

Verduras

Llenar los tarros de conserva con la verdura y el agua hervida caliente.

Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa. Cerrar los tarros con abrazaderas. Colocar los tarros en la bandeja universal de manera que no se toquen. Verter 500 ml de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal. Ajustar como se indica en la tabla.

Finalizar la conservación

Fruta

Después de algún tiempo, empiezan a ascender burbujas a intervalos cortos. Apagar el aparato en cuanto empiecen a formarse burbujas en todos los tarros. Retirar los tarros del compartimento de cocción tras el tiempo de calor residual indicado.

Verduras

Después de algún tiempo, empiezan a ascender burbujas a intervalos cortos. En cuanto empiecen a formarse burbujas en todos los tarros, reducir la temperatura a 120 °C y dejar que continúen formándose burbujas en el compartimento de cocción cerrado como se indica en la tabla. Tras este tiempo, apagar el aparato y aprovechar el calor residual algunos minutos más como se indica en la tabla.

Tras la elaboración de las conservas, retirar los tarros del compartimento de cocción y colocarlos sobre un paño limpio. No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda, de lo contrario podrían romperse. Cubrir los tarros para protegerlos de corrientes de aire. No retirar las abrazaderas hasta que los tarros estén fríos.

Ajustes recomendados

Las indicaciones de tiempo de las tablas de ajustes son valores orientativos para elaborar conservas de fruta y verdura. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad, el calor y la calidad del contenido de los tarros. Las indicaciones se refieren a tarros redondos de 1 litro. Antes de encender o apagar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas. La formación de burbujas comienza tras 30-60 minutos aproximadamente.

Tipo calentam. utilizado:

- ☀ Aire caliente 4D

Confitar	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, min
Verduras, p.ej. zanahorias	Tarros de conserva de 1 litro	1	☀	160-170	Hasta la aparición de burbujas:30-40
				120	Desde la aparición de burbujas30-40
				-	Calor residual: 30
Verduras, p. ej. pepinos	Tarros de conserva de 1 litro	1	☀	160-170	Hasta la aparición de burbujas: 30-40
				-	Calor residual: 30
Fruta de hueso, p. ej. cerezas, ciruelas	Tarros de conserva de 1 litro	1	☀	160-170	Hasta la aparición de burbujas:30-40
				-	Calor residual:35
Fruta de pepita, p. ej. manzanas, fresas	Tarros de conserva de 1 litro	1	☀	160-170	Hasta la aparición de burbujas:30-40
				-	Calor residual: 25

Dejar levar la masa

Su aparato permite fermentar la masa de levadura con mayor rapidez que a temperatura ambiente. Utilizar el tipo de calentamiento Calor superior e inferior. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío.

Dejar levar la masa de levadura siempre dos veces. Observar la información de las tablas de ajustes para dejar reposar la masa de una pieza la primera vez y las piezas de masa cortada la segunda vez (primera fermentación y fermentación final).

Primera fermentación

Ajustar como se indica en la tabla y calentar el aparato. Colocar el cuenco con la masa sobre la parrilla.

No abrir la puerta del aparato durante el proceso de fermentación, porque de lo contrario se pierde humedad. Cubrir la masa con un paño húmedo.

Fermentación final

Colocar la masa cortada en las piezas deseadas a la altura de inserción indicada en la tabla.

Si se desea precalentar el aparato, el proceso de fermentación final deberá tener lugar fuera del mismo en un lugar caliente.

Ajustes recomendados

La temperatura y la duración de la fermentación dependerán del tipo y cantidad de los ingredientes. Por ello los datos indicados en la tabla son solo orientativos.

Tipo calentam. utilizado:

- ☒ Calor superior/inferior

Plato	Recipientes / accesorio	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Paso	Temperatura en °C	Duración, min
Masa de levadura, ligera	Cuenco	2	☒	Primera fermentación	35-40	25-30
	Bandeja de horno	2	☒	Fermentación final	35-40	10-20
Masa de levadura, pesada y grasa	Cuenco	2	☒	Primera fermentación	35-40	20-40
	Bandeja de horno	2	☒	Fermentación final	35-40	15-25

Descongelar

El tipo de calentamiento Descongelar es adecuado para la descongelación de frutas, verduras y pasteles ultracongelados. Descongelar las aves, la carne y el pescado preferiblemente en el frigorífico.

Para descongelar, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- 1 parrilla: altura 2
- 2 parrillas: alturas 3+1

Ajustes recomendados

Los tiempos en la tabla son solo orientativos. Estos dependen de la calidad, temperatura de congelación (-18°C) y composición de los alimentos. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, min
Pan, panecillos					
Pan y panecillos en general	Bandeja de horno	2		50	40-70
Pasteles					
Pasteles, jugosos	Bandeja de horno	2		50	70-90
Pasteles, secos	Bandeja de horno	2		60	60-75

Conservar caliente

El tipo de mantenimiento Conservar caliente permite mantener calientes los platos ya cocinados. De este modo se evita la condensación y la necesidad de limpiar el compartimento de cocción.

No mantener los platos cocinados calientes durante más de dos horas. Tener en cuenta que algunos alimentos continúan cociendo durante el mantenimiento en caliente. Cubrir los alimentos en caso necesario.

Platos de prueba

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Conforme a EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011.

Hornear

Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Alturas de inserción para hornear en dos niveles:

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
Primera parrilla: altura 3
Segunda parrilla: altura 1

Alturas de inserción para hornear en tres niveles

- Bandeja de horno: altura 5
- Bandeja universal: altura 3

Consejo: Las piezas congeladas planas o en porciones se descongelen más rápidamente que las congeladas en bloque.

Extraer los alimentos congelados del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Remover o dar la vuelta a los alimentos una o dos veces a mitad del proceso. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Dividir los alimentos o retirar del compartimento de cocción las piezas ya descongeladas.

Dejar reposar los alimentos descongelados de 10 a 30 minutos en el interior del aparato apagado para que la temperatura pueda estabilizarse.

Tipo calentam. utilizado:

- Descongelar

- Bandeja de horno: altura 1

Pastel de manzana cubierto

Pastel de manzana cubierto en un nivel: colocar los moldes desarmables oscuros uno al lado del otro.

Pastel de manzana cubierto en dos niveles: colocar los moldes desarmables uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Pasteles en moldes desarmables de hojalata: hornear con calor superior/ inferior en un nivel. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

Base para tarta

Base para tarta en dos niveles: colocar los moldes desarmables uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Notas

- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar.
- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para la primera vez, hornear a la temperatura más baja de las indicadas.

Tipos calentam. utilizados:

-  Aire caliente 4D

-  Calor superior/inferior
-  Función pizza

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Hornear					
Galletas de mantequilla***	Bandeja de horno	3		140-150*	25-40
Galletas de mantequilla***	Bandeja de horno	3		140-150*	25-40
Galletas de mantequilla, 2 niveles***	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150*	30-40
Galletas de mantequilla, 3 niveles***	Bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-140*	35-55
Pastelitos***	Bandeja de horno	3		160*	20-30
Pastelitos***	Bandeja de horno	3		150*	25-35
Pastelitos, 2 niveles***	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150*	25-35
Pastelitos, 3 niveles***	Bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		140*	35-45
Base para tarta**	Molde desarmable Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Base para tarta**	Molde desarmable Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Base para tarta, 2 niveles**	Molde desarmable Ø26 cm	3+1		150-170*	30-50
Pastel de manzana cubierto	2 moldes hojalata negra Ø20 cm	2		170-180	60-80
Pastel de manzana cubierto	2 moldes hojalata negra Ø20 cm	2		180-200	60-80
Pastel de manzana cubierto, 2 niveles	2 moldes hojalata negra Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

* Precalentar

** Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido

*** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Tipo calentam. utilizado:

-  Grill, superficie amplia

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración, min
-------	------------	---------------------	-----------------------	----------------	---------------

Asar al grill

Dorar tostadas*	Parrilla	5		3	4-6
Hamburguesa de ternera, 12 unidades**	Parrilla	4		3	25-30

* no precalentar

** dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001121831

950608